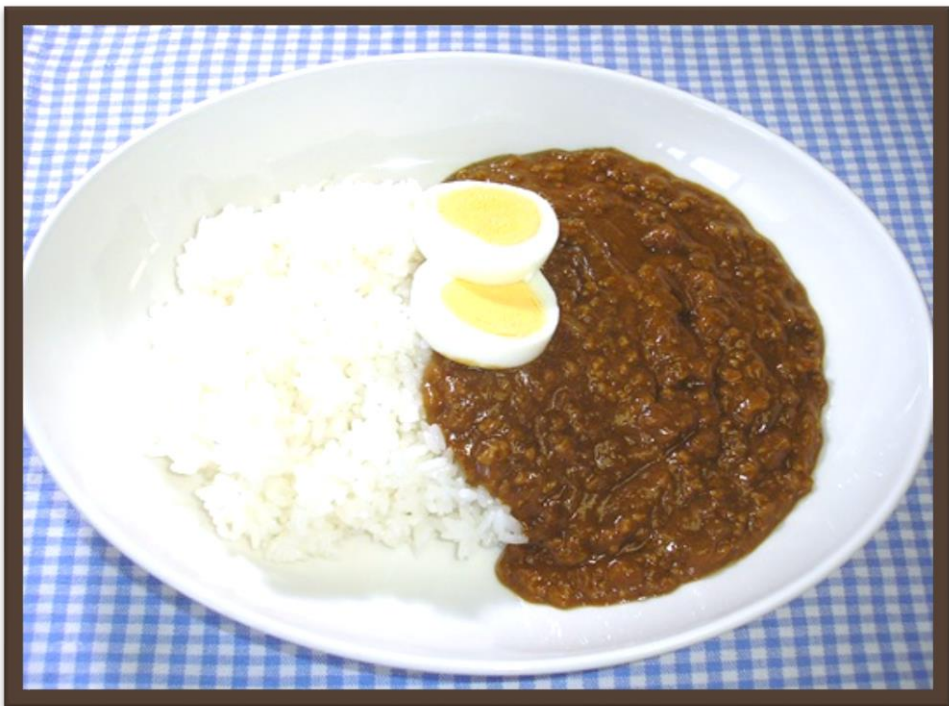




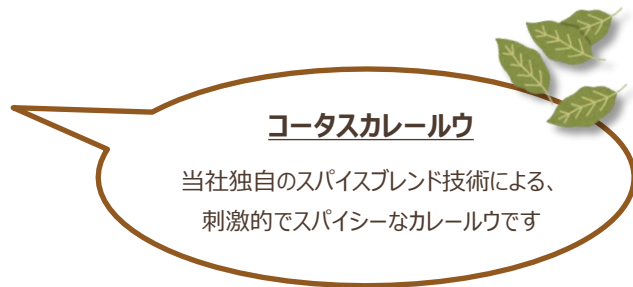
コータスカレールウ中辛 を使用した

# キーマカレー



## ■ 材料・分量（4人前）

合挽肉	160g
玉ねぎ	160g
水 [最終水分量]	360ml
※ コータスカレールウ中辛	120g
※ ローレルホール	1枚
サラダ油	適量
ゆで卵	1個
ご飯	800g



### コータスカレールウ

当社独自のスパイスブレンド技術による、  
刺激的でスパイシーなカレーウです

※は弊社製品を使用しています

## ■ 作り方

- ① 熱したフライパンに油を引き、みじん切りにした玉ねぎと挽肉を順次炒めます。
- ② ローレルホールを加えて加水し、アク取りをしながら煮込みます。
- ③ 一度火を止め、具材とスープに分け、分量を量り取ったスープでルウを溶き、良く混ぜながら一煮立ちさせます。
- ④ ローレルホールを取り除いた具材を③に戻し、再度一煮立ちさせます。
- ⑤ 皿にご飯と④のキーマカレーを盛り付け、輪切りにしたゆで卵をトッピングしたら出来上がりです。

## 使用製品



シンプルな具材でさっと  
お手軽に作れるキーマカレーです。

トッピングの卵は茹でる他、お好みで  
半熟や生のままでもマッチします。

## memo



コータスカレールウは中辛の他、甘口と辛口の2タイプがございます。お好みの辛さをお使い  
いただくのはもちろん、辛さの異なるルウを混ぜ合わせても美味しいキーマカレーが作れます。